Bruker-informasjon

N

Innbyggingstekeovn

QCE 731-I

822 926 333-B-130505-02

Kjære kunde!

Les nøye gjennom denne brukerinformasjonen og oppbevar den for senere referanse.
Gi denne brukerinformasjonen videre til eventuelle senere eiere av apparatet.

Følgende symboler brukes i teksten:

Sikkerhetsanvisninger
Advarsel! Anvisninger som angår din personlige sikkerhet.
OBS! Anvisninger som skal føre til at du unngår skader på apparatet.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformasjoner

Innhold

Bruksanvisning 4

Sikkerhetsanvisninger 4

Avfallsbehandling 5

Beskrivelse av apparatet 6
Totalbilde 6
Betjeningspanel 7
Utstyr stekeovn 7
Tilbehør stekeovn 8

Før første gangs bruk 9
Første rengjøring 9

Betjening av stekeovnen 10
Inn- og utkopling av stekeovnen 10
Stekeovnfunksjoner 11
Sett inn rist, stekeplate og fettpanne 12
Sett inn/ta ut fettfilteret 13
Tilleggsfunksjoner 13
Signalur 14
Steketermometer 15
Mekanisk dørsperre 17

Anvendelse, tabeller og tips 18
Steking av kaker 18
Steketabell 20
Tabell gryteretter og overbakte retter 23
Tabell for dypfryste ferdigretter 23
Steking av kjøtt og fisk 24
Steketabell 24
Tabell Steketermometer 25
Flatgrill 26
Grilltabell 26
Turbogrill 27
Hermetisering 28
Tørking 29

Rengjøring og pleie 30
Apparatets utside 30
Stekeovnens indre 30
Tilbehør 30
Fettfilter 30
Ovnsstiger 31
Stekeovnsbelysning 32
Stekeovnsdør 33
Glass i stekeovnsdør 34

Hva må gjøres hvis 36

Garanti 37

Service og reservedeler 38

Service 39

Bruksanvisning

⚠ Sikkerhetsanvisninger

CE Dette apparatet er i samsvar med følgende EU-direktiver:
– 73/23/EEC av 19.02.1973 Lavspenningsdirektiv
– 89/336/EEC av 03.05.1989 EMC-direktiv inklusive endringsdirektiv 92/31/EEC
– 93/68/EEC av 22.07.93 CE-merkedirektiv

Elektrisk sikkerhet

- Apparatet må kun tilkoples av en **autorisert fagperson**.
- Ved forstyrrelser eller skader på apparatet: Skru sikringene ut eller slå dem av.
- **Reparasjoner** på apparatet må **kun utføres av fagpersoner**. Det kan oppstå alvorlige farer på grunn av reparasjoner som ikke er utført sakkyndig. Ta eventuelt kontakt med kundetjenesten eller din fagforhandler hvis apparatet må repareres.

Barns sikkerhet

- La aldri små barn være uten oppsyn mens apparatet er i drift.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet må kun brukes til vanlig koking, steking og baking av matretter i husholdninger.
- Utvis forsiktighet ved tilkopling av elektriske apparater til stikkontakter i nærheten av ovnen. Tilkoplingsledninger må **ikke** komme i klem under den varme stekeovnsdøren.
- **Advarsel: Forbrenningsfare!** Under drift blir stekeovnens indre meget varm.
- Når du anvender alkoholholdige ingredienser i stekeovnen, kan det eventuelt dannes en lettantennelig alkohol-luftblanding. I slike tilfeller må døren åpnes forsiktig. Unngå også all bruk av strålevarme, gnister eller flammer.

Akrylamidopplysninger
Ifølge de nyeste vitenskapelige resultatene kan sterk bruning av matvarer, spesielt ved stivelsesholdige produkter, forårsake helsemessige skader på grunn av akrylamid. Derfor anbefaler vi å tilberede matrettene ved lave temperaturer og ikke brune maten for sterkt.

Slik unngår du skader på apparatet

- Ikke bruk aluminiumsfolie langs veggene i apparatet, og ikke plasser stekebrett, kokekar el.l. direkte på bunnen, ellers kan stekeovnens emalje bli skadet på grunn av den ekstra varmeutviklingen.
- Fruktsaft som drypper fra stekebrettet setter flekker som ikke lar seg fjerne. Bruk et dypt stekebrett for fuktige kaker.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Du må aldri helle vann direkte inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader og misfarginger på emaljen.
- Hvis du bruker makt, særlig gjelder dette kantene på frontglasset, kan glasset knuse.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. De kan ta fyr når stekeovnen slås på.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer i stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

Opplysninger angående emaljeoverflaten
Forandringer i fargen på stekeovnens emaljerte overflate som følge av bruk har ingen innvirkning på apparatets funksjon i forbindelse med vanlig bruk eller med bruk som er kontraktmessig beskrevet. Dette innebærer dermed ingen feil i forhold til garantirettighetene.

Avfallsbehandling

Emballasjemateriale

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan resirkuleres. Kunststoffene er merket med f.eks . >PE<, >PS< osv. Sørg for å kaste emballasjematerialene ifølge merkingen i den kommunale avfallshåndteringens oppsamlingsbeholdere.

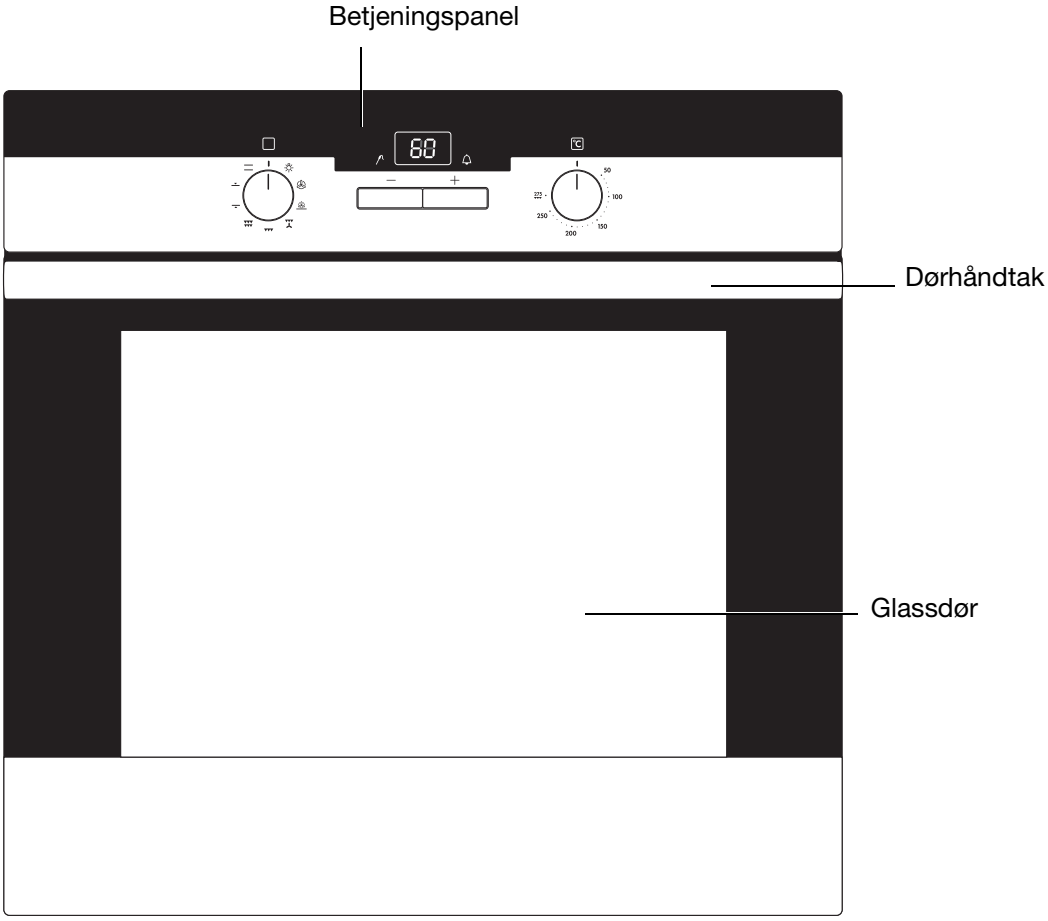
Kassert apparat

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

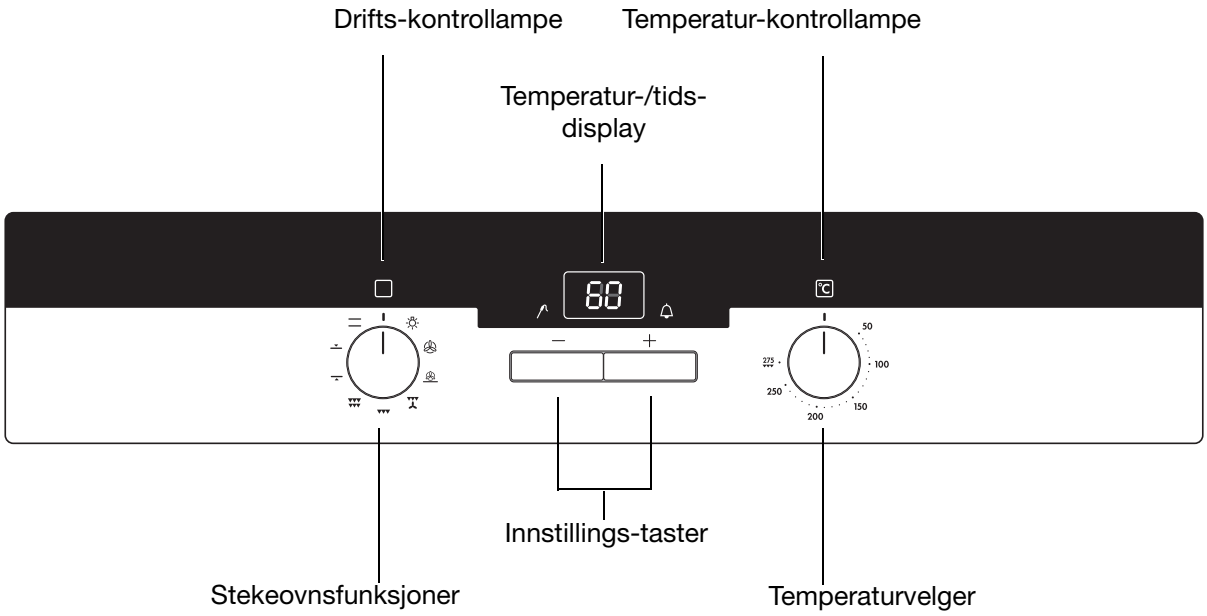
Advarsel: For å sikre at den utrangerte ovnen ikke kan utgjøre noen risiko, må den gjøres ubrukbar før den kastes.
Trekk ut ovnens stikkontakt, og fjern nettilkoplingskabelen fra ovnen.

Beskrivelse av apparatet

Totalbilde

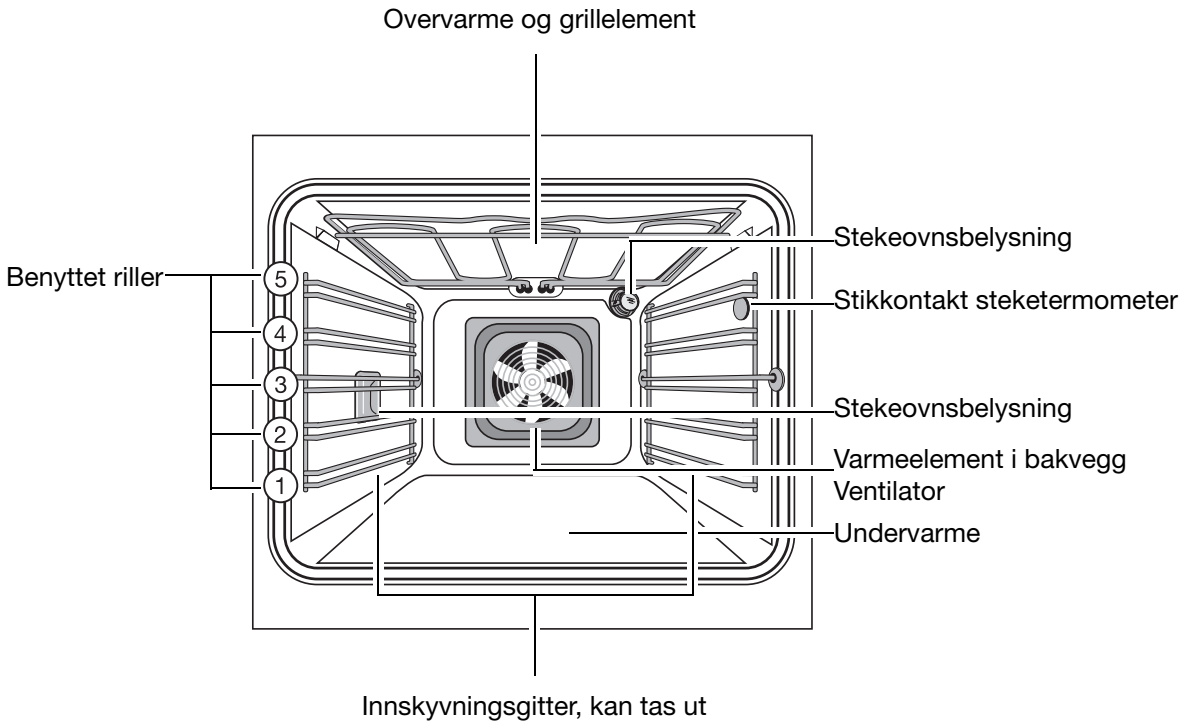


Betjeningspanel



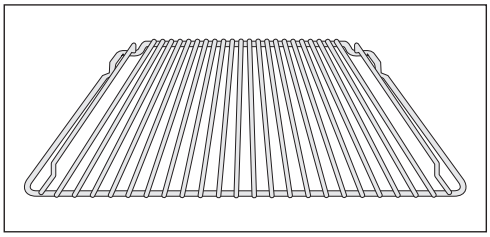
Utstyr stekeovn

Alle vegger i stekeovnen, unntatt stekeovnsbunnen, er belagt med en spesiell emalje (katalyse-belegg).

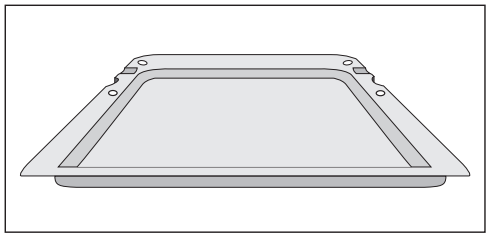


Tilbehør stekeovn

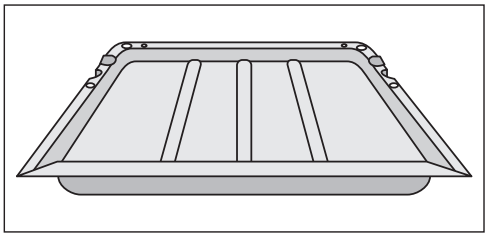
Rist
For kokekar, kakeformer, steker og grillstykker.



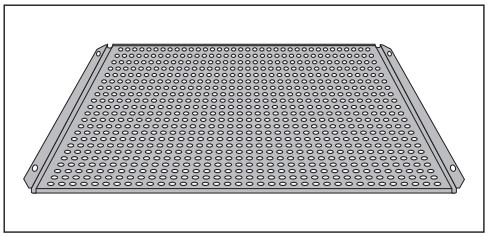
Stekebrett
For kaker og småkaker.



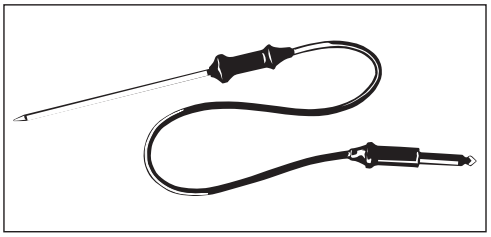
Fettpanne
For steking av kjøtt eller fisk eller som oppsamlingspanne for fett.



Patisseriebrett
For rundstykker, horn og småbakst.



Steketermometer
For nøyaktig bestemmelse av kjøttets steketilstand.



Før første gangs bruk

Første rengjøring

Innen stekeovnen tas i bruk for første gang, bør den rengjøres grundig.

OBS! Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler! Overflaten kan skades.

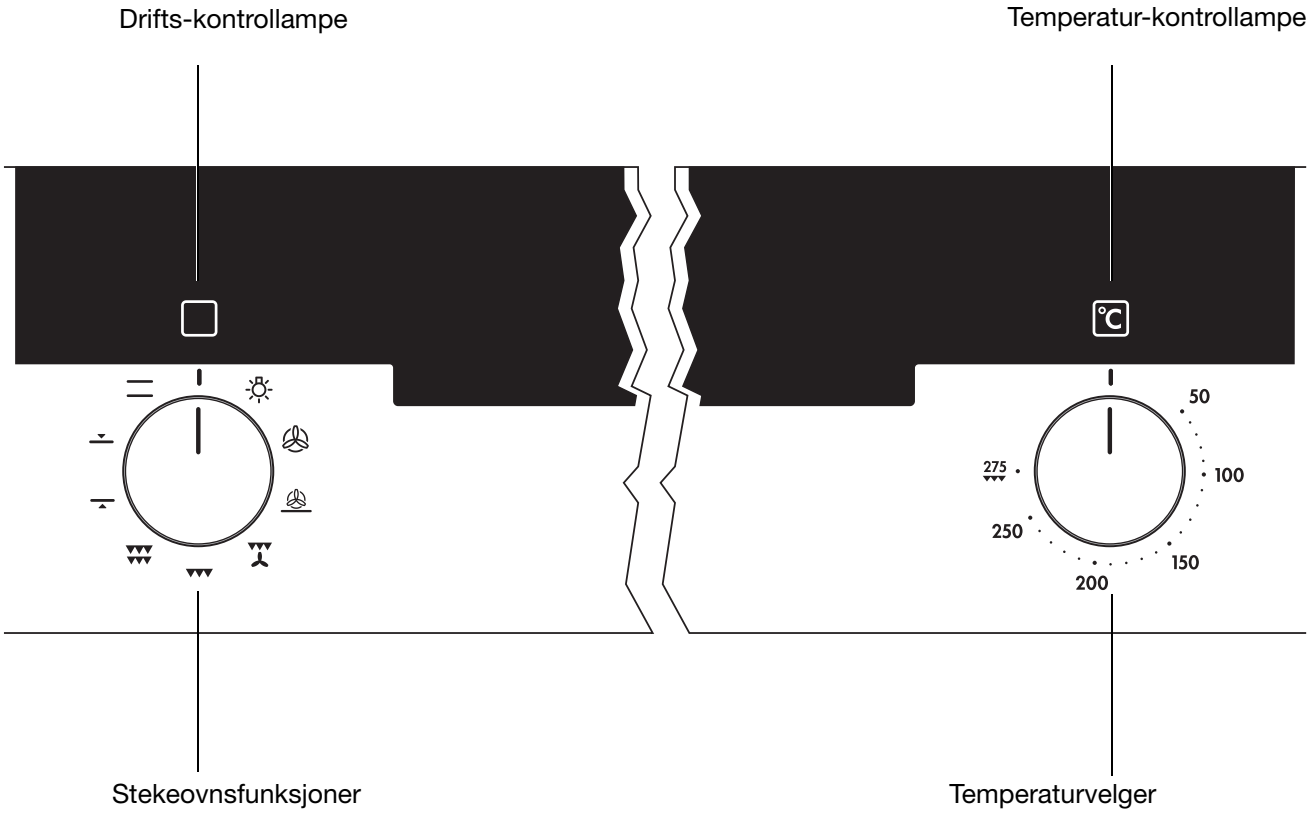
På metallfronter anvendes kurante pleiemidler.

1. Drei bryteren “Stekeovnsfunksjoner” til posisjonen Lys.
2. Ta ut alle tilbehørsdeler og innskyvningsgitre og vask dem med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
3. Stekeovnens bunn vaskes med varm vaskemiddelløsning og tørkes.
4. Komfyrens front skal kun tørkes med en fuktig klut.

Betjening av stekeovnen

Stekeovnen er utstyrt med **forsenkbare brytere** for stekeovns-funksjoner og temperaturvalg. For bruk skal du trykke på den aktuelle bryteren. Bryteren kommer da ut.

Inn- og utkopling av stekeovnen



1. Drei bryteren for stekeovnsfunksjoner til ønsket funksjon.
2. Drei temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

Driftskontroll-lampen lyser når ovnen er i drift.

Temperaturkontroll-lampen lyser mens stekeovnen oppvarmes.

3. Drei bryteren for stekeovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til posisjonen AV for å slå av stekeovnen.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på automatisk for å holde apparatets overflate kald. Etter at stekeovnen er slått av, fortsetter viften å gå for å kjøle av apparatet. Deretter slår den seg av av seg selv.

Stekeovnfunksjoner

For stekeovnen står følgende funksjoner til disposisjon:

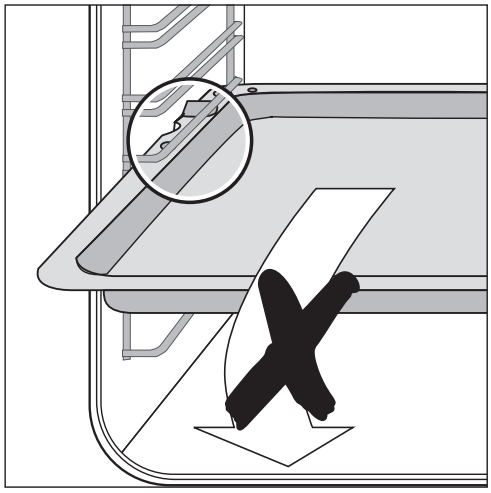
Stekeovnsfunksjon		Anvendelse	Varmeelement/ventilator
	Belysning	Med denne funksjonen kan du **belyse** innsiden av stekeovnen, f.eks. ved rengjøring.	---
	Multi-Varmluft	For å steke og **bake** på **inntil tre nivåer** samtidig. Still inn stekeovnstemperaturen 20-40 °C lavere enn ved over-/undervarme.	Bakveggsvarmeelement, ventilator
	Al Gusto Varmluft	For tilberedning på ett nivå for retter som skal ha en **sterkere bruning og sprøere bunn**. Still stekeovnstemperaturen 20-40 °C lavere enn ved over-/undervarme.	Undervarme, varmeelement bakvegg, ventilator
	Turbogril	Til **steking av** større steker eller fjærkre på ett nivå. Funksjonen egner seg også til **gratinering** og **overbaking.**	Grill, ventilator
	Grill	Til **grilling** av flate matvarer, som plasseres på **midten av risten,** og til **risting av brød**.	Grill
	Grill med stor flate	Til **grilling** av flate matvarer i **større mengder** og til **risting av brød**.	Grill, overvarme
	Overvarme	Til **overbaking** av bakervarer og til gryteretter.	Overvarme
	Undervarme	For **ettersteking** av kaker med **sprø bunn**.	Undervarme
	Over-/undervarme	Til **baking** og **steking** på **ett nivå**.	Overvarme, undervarme

Sett inn rist, stekeplate og fettpanne

Vippesikring
Alle innskyvningsdelene er utstyrt med en liten utbuling til høyre og venstre. Denne utbulingen tjener som vippesikring, og må alltid peke mot baksiden.

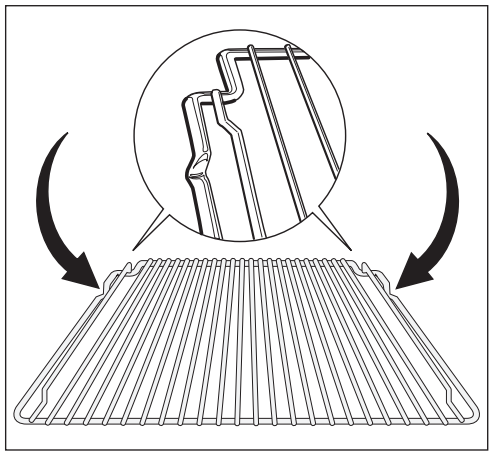
Sett inn stekeplate, hhv. fettpanne:

Vippesikringen må peke innover.



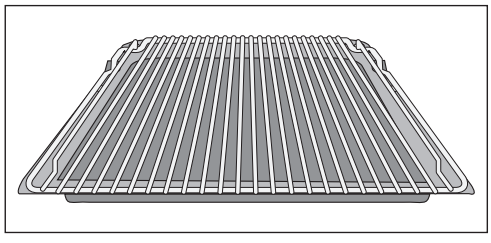
Sett inn risten:

Sett risten inn slik at begge føringsstavene peker oppover. Vippesikringen må peke nedover og ligge bakerst i stekerommet.



Sett inn rist og stekeplate, hhv. fettpanne:

Ved samtidig bruk av risten og stekeplaten, hhv. fettpannen må du sette inn vippesikringen for risten nøyaktig i utbuktingene på stekeplaten, hhv. fettpannen.



Sett inn/ta ut fettfilteret

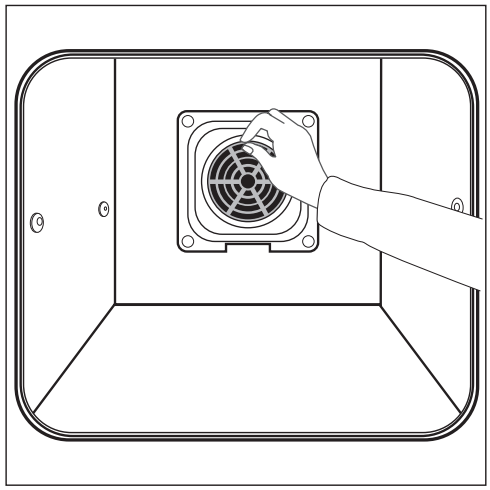
Sett fettfilteret kun inn ved steking for å beskytte varmeenheten i bakveggen mot fettsprut.

Sett inn fettfilter

Ta tak i fettfilteret i grepet og sett inn begge håndtakene ovenfra og nedover i åpningen og inntil bakeovnbakveggen (ventilasjonsåpningen).

Ta ut fettfilteret

Grip fettfilteret i grepet og heng det ut oppover.



Tilleggsfunksjoner

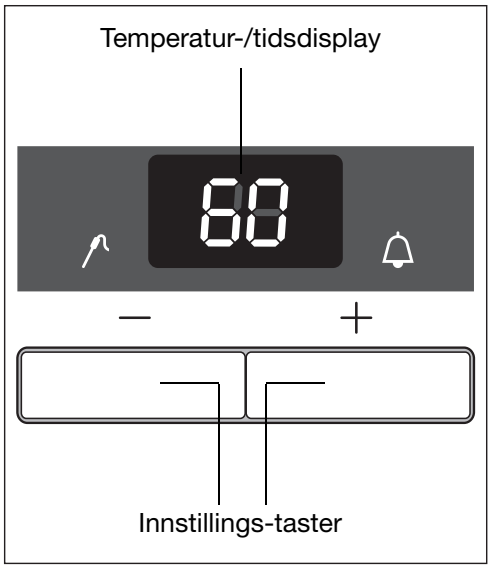
Det kan enten innstilles Signalur **eller** Steketermometer.

Signalur

For innstilling av en kort tidsperiode.

Steketermometer

For innstilling av en kjernetemperatur.



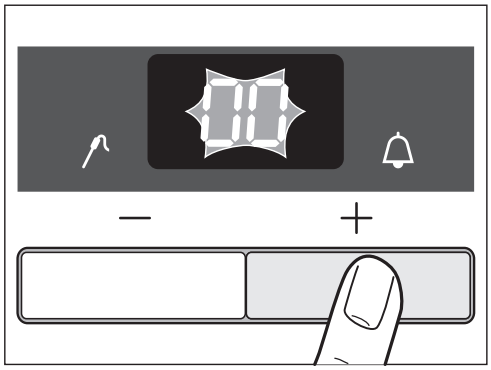
Generell informasjon

- Etter å ha valgt en klokkefunksjon blinker displayet i ca. 5 sekunder. I løpet av denne tiden kan ønsket tid innstilles ved hjelp av tastene + eller — .
- Når klokkeslettet er innstilt, blinker diplayet igjen i ca. 5 sekunder. Det innstilte klokkeslettet begynner å gå.
- Lydsignalet slås av ved å trykke en hvilken som helst tast.
- Ønsket stekeovnsfunksjon og temperatur kan velges før eller etter justering av klokkefunksjonene .
- Etter fullført steking skal bryteren “Stekeovnsfunksjoner” og bryteren “Temperaturvalg” dreies tilbake til null-posisjon.

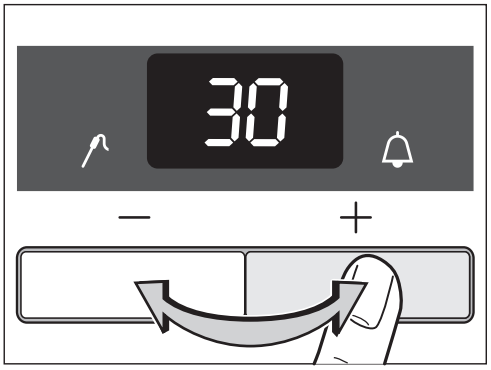
Signalur

Denne funksjonen har ingen innvirkning på driften av stekeovnen.

1. Trykk ønsket tast.
   I displayet blinker “00”.

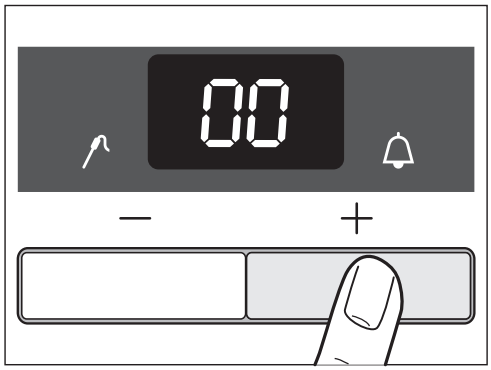


2. Still inn ønsket signalur innen 5 sekunder ved hjelp av tastene + eller —. (Maks. 99 minutter).
   Etter 5 sekunder vises resterende tid i displayet.



Når tiden har utløpt, vises “00” og det høres et 2 minutter langt lydsignal.

3. Lydsignalet slås av ved å trykke en hvilken som helst tast.



Steketermometer

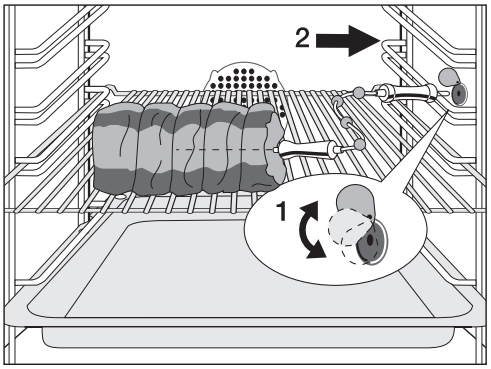
Etter at innstilt kjernetemperatur er nådd lyder et signal.

Stekeovnen slås ikke av!

Det må tas hensyn til to temperaturer:
– Stekeovnstemperaturen: se steketabellen
– Kjernetemperaturen: se tabellen for Steketermometer!

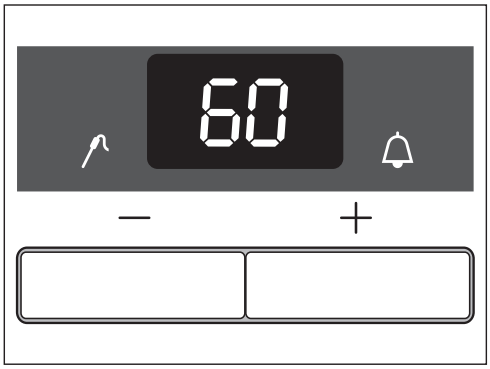
OBS! Det er kun tillatt å benytte steketermometeret som fulgte med stekeovnen! Ved eventuell utskifting skal det kun brukes en original reservedel!

1. Før spissen på steketermometeret om mulig helt inn i maten som skal stekes slik at termometerets spiss befinner seg i sentrum av retten.
2. Stikk pluggen på steketermometeret helt inn i stikkontakten i stekeovnens sidevegg.
3. Innstilling av ønsket stekeovnsfunksjon og temperatur.

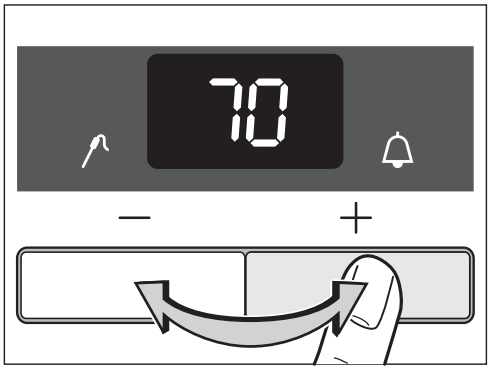


displayet vises forslagstemperaturen.

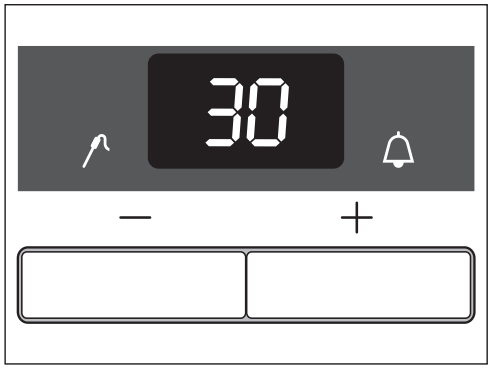
Økningen i kjernetemperaturen vises først fra 30 °C.



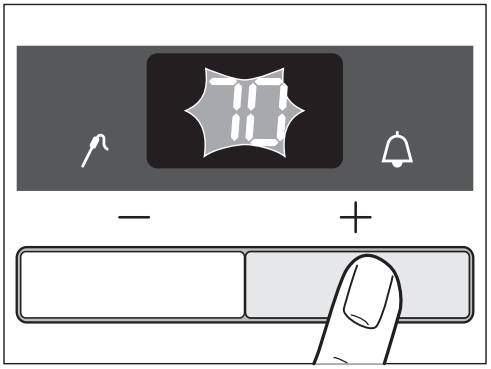
4. Still inn ønsket kjernetemperatur ved hjelp av tastene + eller —.



Etter ca. 5 sekunder vises den aktuelle kjernetemperaturen i displayet.



Så snart den aktuelle kjernetemperaturen har nådd den innstilte temperaturen, lyder et signal.
Trykk ønsket tast for å slå av signalet.



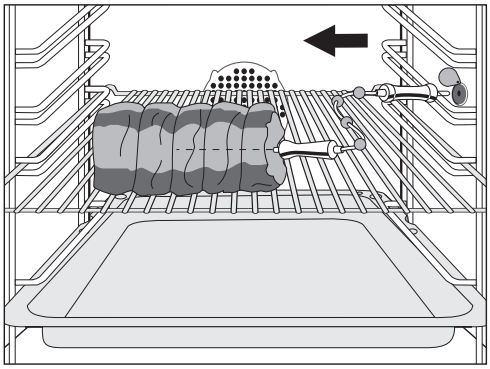
Advarsel: Steketermometeret er varmt! Risiko for forbrenning når pluggen og termometerspissen trekkes ut!

Stekeovnen slås ikke av!

5. Trekk pluggen på steketermometeret ut av kontakten og ta maten ut av stekeovnen mens steketermometeret står i.
6. Slå av stekeovnsfunksjon og temperatur.

Endre eller lese av kjøttets kjernetemperatur

– Ved å trykke én gang på tasten + eller —, vises den innstilte kjernetemperaturen.
– Ved å trykke flere ganger + eller — er det mulig å endre den valgte temperaturen i etterkant.

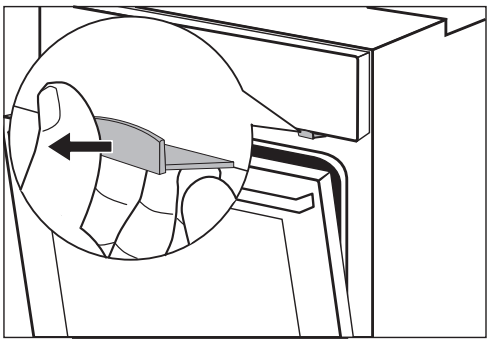


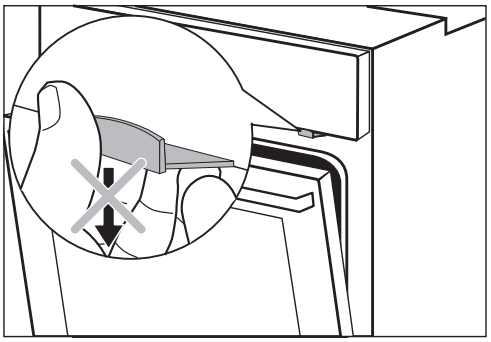
Mekanisk dørsperre

Ved levering av apparatet er dørsperren ikke aktivert.

Aktivere dørsperren

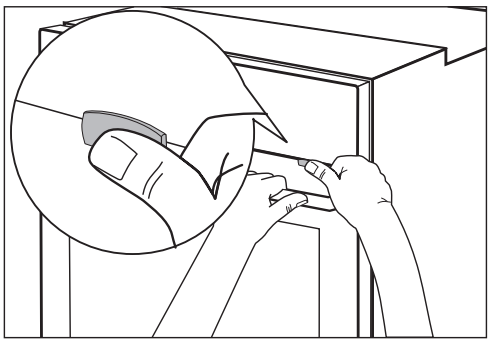
Trekk knappen forover inntil den griper i lås.





Åpne stekeovnsdøren:

1. Trykk døren godt igjen.
2. Trykk knappen og hold den trykt.
3. Åpne døren.



Lukke stekeovnsdøren

Lukk døren uten å trykke på knappen.

Deaktivere dørsperren

Trykk knappen inn mot panelet.

Selv om apparatet slås av, oppheves ikke den mekaniske dørsperren.

Anvendelse, tabeller og tips

Steking av kaker

Stekeovnsfunksjon: Multi-Varmluft eller Over-/undervarme

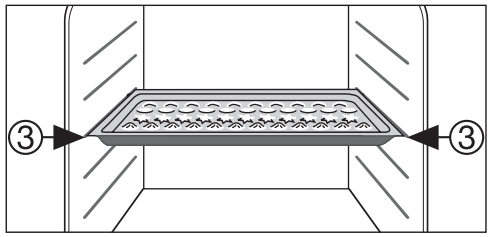
Kakeformer

- For Over-/undervarme er belagte former og former av mørkt metall godt egnet.
- For Multi-Varmluft er også lyse metallformer godt egnet.

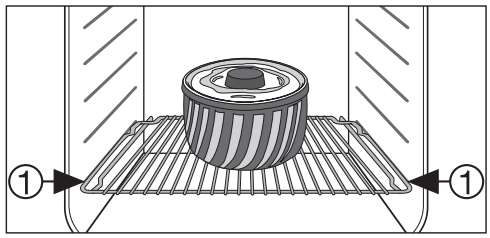
Innsettingsriller

- Steking av kaker er mulig på ett nivå med Over-/undervarme.
- Med Multi-Varmluft kan du steke på opptil tre stekebrett samtidig:

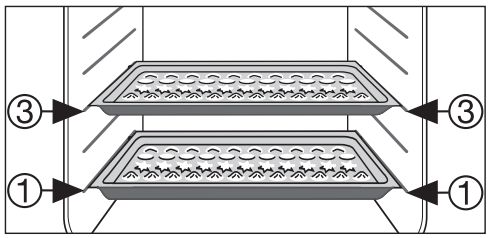
1 stekebrett:
f.eks. innsettingsrille 3



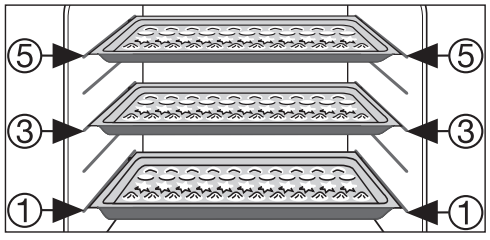
1 kakeform:
f.eks. innsettingsrille 1



2 stekebrett:
f.eks. innsettingsrille 3



3 stekebrett:
Innsettingsrille 1, 3 og 5



Generelle opplysninger

- Sett inn brettet med den skrå kanten pekende forover!
- Med Over-/undervarme ⊟ eller Multi-Varmluft ⊛ kan du også steke to former ved siden av hverandre samtidig på risten. Steketiden blir da litt lenger.

Ved tilberedning av dypfryste retter kan stekebrettene slå seg under stekingen. Dette kommer av den store temperaturforskjellen mellom den dypfryste maten og stekeovnstemperaturen. Når brettet er avkjølt igjen, går det tilbake til opprinnelig fasong.

Om tabellen for steking av kaker

I tabellene finner du et utvalg av retter med nødvendige temperaturangivelser, tilberedningstider og innsettingsriller.

- Temperaturene og tilberedningstidene er veiledende verdier, fordi resultatet er avhengig av deigens sammensetning, mengden og tilberedningsformen.
- Vi anbefaler at du stiller inn den laveste temperaturverdien den første gangen, og først ved behov, f.eks. hvis du ønsker en sterkere bruning eller hvis tilberedningen varer for lenge, velger en høyere temperatur.
- Hvis du har en egen oppskrift som du ikke finner opplysninger for her, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende oppskrift.
- Ved steking av kaker på stekebrett eller i form på flere nivåer kan steketiden bli forlenget med 10-15 minutter.
- Fuktige retter (f.eks. pizza, fruktkake osv.) tilberedes på ett nivå.
- Høydeforskjeller på det som tilberedes kan føre til forskjellig bruning ved starten av stekingen. Forandre i så fall **ikke temperaturinnstillingen**. Bruningsforskjellene utjevner seg i løpet av tilberedningsprosessen.

Ved lengre tilberedningstider kan du slå av stekeovnen ca. 10 minutter før tilberedningstiden er ute, for å utnytte ettervarmen.
Hvis ikke annet er angitt, gjelder tabellene for innsetting i kald stekeovn.

Steketabell

Steking på én innsettingsrille

Type matrett	Stekeovnsfunksjon		Innsettings-rille	Tempe-ratur °C	Tid Timer: Min.
Bakst i former					
Kaker i puddingform		Multi-Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkake/rosinkake		Multi-Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuitkake		Multi-Varmluft	1	140	0:25-0:40
Biskuitkake		Over-/undervarme	2	160	0:25-0:40
Kakebunn, mørdeig		Multi-Varmluft	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Kakebunn, røredeig		Multi-Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Eplekake med lokk		Over-/undervarme	1	170-190	0:50-1:00
Eplepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)		Multi-Varmluft	1	160	1:10-1:30
Eplepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)		Over-/undervarme	1	180	1:10-1:30
Pikant bakst (f.eks. Quiche Lorraine)		Multi-Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Ostekake		Over-/undervarme	1	170-190	1:00-1:30
Bakst på stekebrett					
Flettebrød/-krans		Over-/undervarme	3	170-190	0:30-0:40
Julekake		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brød (rugbrød) -først -så		Over-/undervarme	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Vannbakkels/eclairs		Over-/undervarme	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrull		Over-/undervarme	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Tørr strøsselkake		Multi-Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Smør-/sukkerkake		Over-/undervarme	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Fruktkaker (på gjærdeig/røredeig)[2)]		Multi-Varmluft	3	150	0:35-0:50
Fruktkaker (på gjærdeig/røredeig)[2)]		Over-/undervarme	3	170	0:35-0:50
Fruktkake på mørdeig		Multi-Varmluft	3	160-170	0:40-1:20
Langpannekaker med ømfintlig fyll (f.eks. kvark, fløte, pudding)		Over-/undervarme	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (med mye fyll)[2)]		Multi-Varmluft	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (tynn)		Multi-Varmluft	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Tyrkisk rundbrød		Multi-Varmluft	1	200-220	0:08-0:15
Quiche (CH)		Multi-Varmluft	1	180-200	0:35-0:50

Type matrett	Stekeovnsfunksjon		Innsettings-rille	Tempe-ratur °C	Tid Timer: Min.
Småkaker					
Småkaker av mørdeig		Multi-Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Sprutekaker		Multi-Varmluft	3	140	0:20-0:30
Sprutekaker		Over-/undervarme	3	160[1)]	0:20-0:30
Småkaker av røredeig		Multi-Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Småkaker av eggehvite, marengs		Multi-Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Multi-Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Småkaker av gjærdeig		Multi-Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Småkaker av butterdeig		Multi-Varmluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Rundstykker		Multi-Varmluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Rundstykker		Over-/undervarme	3	180[1)]	0:20-0:35
Småkaker (20 stk/brett)		Multi-Varmluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Småkaker (20 stk/brett)		Over-/undervarme	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Forvarm stekeovnen

2) Bruk oppsamlingspanne eller fettpanne

Steking av kaker på flere innsettingsriller

Type bakst	Multi-Varmluft	Multi-Varmluft	Temperatur °C	Tid Timer: Min.
	Innsettingsrille nedenfra			
	2 nivåer	3 nivåer		
Bakst på stekebrett				
Vannbakkels/eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Strøsselkake, tørr	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkaker				
Småkaker av mørdeig	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Sprutekaker	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Småkaker av røredeig	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Småkaker av eggehvite, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Småkaker av gjærdeig	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Småkaker av butterdeig	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Småkaker (20 stk/brett)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Forvarm stekeovnen

Tipps ved bakingen

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kaken er for lys på undersiden	Gal innsettingshøyde	Skyv kaken lengre inn
Kaken faller sammen (blir klebrig, spunset, vannstriper)	For høy baketemperatur	Sett baketemperaturen litt lavere
	For kort baketid	Gjør baketiden lengre **Baketiden kan ikke forkortes med en høyere baketid**
	For mye væske i deigen	Bruk mindre væske Observer omrøringstidene, spesielt ved bruk av kjøkkenmaskiner
Kaken er for tørr	For lav baketemperatur	Sett baketemperaturen høyere
	For lang baketid	Reduser baketiden
Kaken blir ujevnt brun	For høy baketemperatur og for kort baketid	Sett baketemperaturen lavere, og forleng baketiden
	Deigen er fordelt ulikt	Fordel deigen jevnt utover bakeplaten
	Fettfilteret er satt inn	Ta ut fettfilteret
Kaken blir ikke ferdig i løpet av den angitte baketiden	For lav temperatur	Sett baketemperaturen litt høyere
	Fettfilteret er satt inn	Ta ut fettfilteret

Tabell AI Gusto Varmluft

Type matrett	Innsettingsrille	Temperatur °C	Tid Timer: Min.
Pizza (tynn)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (med mye fyll)	1	180 - 200	20 - 30
Quiche	1	180 - 200	45 - 60
Spinatpai	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarkkake, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarkkake i langpanne	1	140 - 160	50 - 60
Eplekake med lokk	1	150 - 170	50 - 70
Grønnsakpai	1	160 - 180	50 - 60
Tyrkisk rundbrød	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Butterdeigkake	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Elsasser pizza	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroger	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Forvarm stekeovnen

Tabell gryteretter og overbakte retter

Matrett	Stekeovnsfunksjon		Innsettings-rille	Tempe-ratur °C	Tid Timer: Min.
Makkaronigrateng		Over-/undervarme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Over-/undervarme	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerte grønnsaker[1)]		Multi-Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Overbakte bagetter [1)]		Multi-Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Søte retter i form		Over-/undervarme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratenger		Over-/undervarme	1	180-200	0:30-1:00
Fylte grønnsaker		Multi-Varmluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarm stekeovnen

Tabell for dypfryste ferdigretter

Matvarer som skal gjennomstekes	Stekeovnsfunksjon		Innsettings-rille	Temperatur °C	Tid
Dypfryst pizza		Over-/undervarme	3	ifølge anvisnin-gene på pakken	ifølge anvisningene på pakken
Pommes frites[1)] (300-600 g)		Multi-Varmluft	3	200-220	15-25 min.
Baguetter		Over-/undervarme	3	ifølge anvisnin-gene på pakken	ifølge anvisningene på pakken
Fruktkaker		Over-/undervarme	3	ifølge anvisnin-gene på pakken	ifølge anvisningene på pakken

1) Anmerkning: Snu pommes frites 2 til 3 ganger

Steking av kjøtt og fisk

Stekeovnsfunksjon: Multi-Varmluft

Stekeutstyr

- Alle varmebestandige kar er egnet for steking (følg produsentens anvisninger for bruk!).
- Store steker kan du **steke direkte i oppsamlingspannen eller på risten med oppsamlingspannen under.**
- Vi anbefaler å steke alle magre kjøttsorter **i stekegryte med lokk**. På denne måten blir kjøttet saftigere.
- Alle kjøttsorter som skal få sprø skorpe kan du steke i **stekegryte uten lokk**.

Informasjon om steketabellen

Opplysningene i tabellen under er veiledende.

- Vi anbefaler ikke å steke kjøtt eller fisk **på under 1kg i stekeovnen**.
- For å hindre at kjøttsjy eller fett som kommer ut av kjøttet brenner seg fast, anbefaler vi å helle litt væske i stekekaret.
- Snu steken etter behov (etter 1/2 - 2/3 av tilberedningstiden).
- Hell stekesjy over større steker eller fugl flere ganger i løpet av tilberedningstiden. På den måten oppnår du et bedre stekeresultat.
- Slå av stekeovnen ca. 10 minutter før steketiden er ute for å utnytte ettervarmen.

Steketabell

Sett oppsamlingspannen hhv. inn på den 1. innsettingsrillen.

Kjøtt eller fisk som kan stekes	Multi-Varmluft			
	Temperatur i °C	Innsettingsrille		Steketid i minutter
		1 Nivå	2 Nivåer	
Svin				
1 kg svinestek (kam-/skinkestykke, rullestek), hhv. cm høyde	150-160	2	---	14-20
Røket svinekam, hhv. cm høyde	150-160	2	---	10-15
Kjøttpudding	160-170	2	---	60-70
Storfe				
Oksestek, hhv. cm høyde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, hhv. cm høyde	190-200[1)]	2	---	6-8
Roastbiff, hhv. cm høyde	190-200[1)]	2	---	8-10
Kalv				
Kalvestek, hhv. cm høyde	170-180	2	---	14-17
Lam				
Lammelår (1800 g)	170-180	2	---	90
Stykker for kort steking på stekebrettet				
Pølser “cordon bleu”	220-230[1)]	3	4 / 1	5-8
Stekepølser	220-230[1)]	3	4 / 1	12-15
Snitsler eller koteletter, panerte	220-230[1)]	3	4 / 1	15-20
Kjøttkaker	210-220[1)]	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Ørret à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 ørretfileter (vekt à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Gjørsfileter, panerte (totalvekt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30

Kjøtt eller fisk som kan stekes	Multi-Varmluft			
	Temperatur i °C	Innsettingsrille		Steketid i minutter
		1 Nivå	2 Nivåer	
Fjærkre				
Kylling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkunstek, hhv. cm høyde	150-160	2	---	11-15
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Forvarm stekeovnen

Tabell Steketermometer

Matvarer som skal stekes	Kjøttets kjernetemperatur
Storfekjøtt	
Roastbiff eller biff rød innvendig (engelsk) rosa innvendig (medium) gjennomstekt	45 -50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekjøtt	
Svinebog, svineskinke, nakke	80 - 82 °C
Koteletter (rygg), røkt svinekam	75 - 80 °C
Kjøttpudding	75 - 80 °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75 - 80 °C
Kalveskanker	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårelår	80 - 85 °C
Fåresadel	80 - 85 °C
Lammelår, lammestek	75 - 80 °C
Vilt	
Haresadel	70 - 75 °C
Harelår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Reinsdyrsadel, hjortesadel	70 - 75 °C
Reinsdyrlår, hjortelår	70 - 75 °C

Flatgrill

Stekeovnsfunksjon: Grill eller Grill med stor flate med maksimal temperatur-innstilling

OBS: Ha alltid stekeovnsdøren lukket når du griller.

Forvarm alltid den tomme stekeovnen i fem minutter med **grillfunksjonen!**

- Bruk risten og oppsamlingspannen sammen når du griller.
- Grilltidene er veiledende.
- Grillen egner seg særlig godt for flate kjøtt- eller fiskestykker.

Grilltabell

Matvarer som kan grilles	Funksjon		Tempe-ratur i °C	Oppsamlings-panne	Grillrist	Grilltid i minutter	
				Innsettingsrille		1. side	2. side
4-8 svinekoteletter		Grill med stor flate	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter		Grill	275	1	4	12	12
Marinert svinestek		Grill med stor flate	275	1	4	12	12
Biff, blodig		Grill	275	1	4	5-7	4-6
4 biffer, medium		Grill med stor flate	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger		Grill	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger		Grill med stor flate	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllinglår		Grill med stor flate	250	1	4	20	10
4-6 kyllinglår		Grill med stor flate	250	1	4	20	15
Grillpølser, inntil 6 stykker		Grill	275	1	4	5-10	5
Grillpølser, mer enn 6 stykker		Grill med stor flate	275	1	4	5-10	5
Stekepølseringer, inntil 4 stykker		Grill	275	1	4	10	9
Stekepølseringer, inntil 6 stykker		Grill med stor flate	275	1	4	10	9
Hel fisk		Grill med stor flate	250	1	3	10	---
Toastskiver (uten fyll)		Grill med stor flate	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrill

Stekeovnsfunksjon: Turbogril

Matrett	Temperatur i °C	Oppsamlings-panne	Grillrist	Grilltid i minutter	etter... minutter skal maten snus
		Innsettingsrille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Fylt svinerullstek (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Makkaronigrateng	180	---	2	30	---
Gratinerte poteter	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratinert	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandèssaus	200	---	3	15	---

Hermetisering

Stekeovnsfunksjon: Undervarme

- Bruk kun glass som er like store og som er vanlige i handelen til hermetisering.
- **Glass med twist-off- eller bajonettlukking eller metallbokser er ikke egnet**.
- Bruk den **1. innsettingsrillen nedenfra** til hermetisering.
- Bruk brettet til hermetisering. På brettet er det plass til opptil seks glass med hhv. 1 liter innhold.
- Glassene bør være like fulle og godt tillukket.
- Plasser glassene på brettet på en slik måte at de ikke berører hverandre.
- Hell ca. 1/2 liter vann i brettet, slik at det oppstår tilstrekkelig fuktighet i stekeovnen.
- Så snart væsken begynner å perle i de første glassene (ved 1-liters-glass etter ca. 35-60 minutter), slås stekeovnen av eller stilles temperaturen tilbake til 100°C (se tabell).

Hermetiseringstabell

De angitte hermetiseringstidene er veiledende.

Matvarer som kan hermetiseres	Temperatur i°C	Hermetisering til perling begynner i min.	Koke videre ved 100°C i min.
Bærfrukt			
Jordbær, blåbær, bringebær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Steinfrukt			
Pærer, kveder, plommer	160-170	35-45	10-15
Grønnsaker			
Gulrøtter[1)]	160-170	50-60	5-10
Sopp[1)]	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, erter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) La stå i avslått stekeovn

Tørking

Stekeovnsfunksjon: Multi-Varmluft

- Bruk ristene belagt med matpapir eller bakepapir.
- Du oppnår et bedre resultat hvis du slår ovnen av etter halv tørketid, åpner døren og helst lar den avkjøle over natten.
- Deretter tørkes matvarene ferdig.

Matvarer som kan tørkes	Temperatur i °C	Innsettingsrille		Tid i timer (veiledende verdi)
		1 nivå	2 nivåer	
Grønnsaker				
Bønner	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Paprika (striper)	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Suppegrønnsaker	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Sopp	50-**60**	3	2 / 4	6-8
Urter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frukt				
Plommer	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Aprikoser	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Epleskiver	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Pærer	60-**70**	3	2 / 4	6-9

Rengjøring og pleie

Advarsel: Apparatet må være avslått og avkjølt når du rengjør det.

Advarsel: Det er av sikkerhetsgrunner **ikke tillatt** å rengjøre apparatet med dampstrålerenser eller høyttrykksspyler!

OBS: Ikke bruk skuremidler, skarpe rengjøringsmidler eller slipende gjenstander.

Apparatets utside

- Tørk av apparatets frontside med en myk klut dyppet i varmt såpevann.
- Bruk vanlige rengjøringsmidler på metallfrontene.

Stekeovnens indre

Stekeovnsbelysning

For å lette rengjøringen kan stekeovnslampen slåes på.

Rengjøring

Veggene med katalytisk belegg er selvrengjørende. De absorberer fettsprut mens stekeovnen er i drift.
For å støtte denne selvrengjøringsprosessen anbefaler vi å varme opp stekeovnen med regelmessige mellomrom når den er tom.

1. Ta alle innskyvningsdeler ut av stekeovnen.
2. Stekeovnsbunnen vaskes av med varm vaskemiddeloppløsning og tørkes.
3. Innstill stekeovnstemperaturen til 250 °C.
4. Slå av stekeovnen etter en time.
5. Tørk bort eventuelle rester med en fuktig **myk** svamp.

OBS! Ikke bruk stekeovnsspray eller skurende rengjøringsmidler. Ikke bruk sepe eller andre rengjøringsmidler! Katalysebelegget kan derved skades.

Ved lengre bruk kan katalysebelegget bli noe misfarget. Dette har ingen innvirkning på de katalytiske egenskaper.

Tilbehør

Skyll og tørk grundig alle innskyvningsdeler (rist, stekebrett, ovnsstiger osv.) etter hver bruk. Legg delene i bløt, slik at de er lettere å rengjøre.

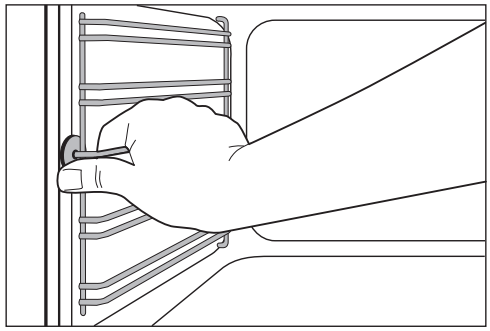
Fettfilter

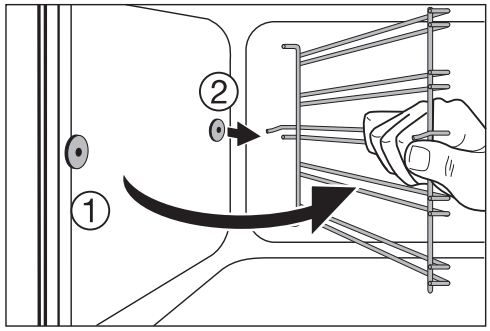
1. Rengjør fettfilteret i varm vaskemiddeloppløsning eller i oppvaskmaskinen.
2. Ved sterkt fastbrent smuss kokes filteret i litt vann tilsatt 2-3 spiseskjeer rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin.

Ovnsstiger

Ta ut ovnsstigen

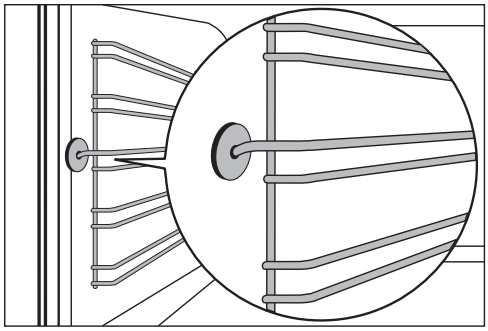
Trekk først stigen ut av stekeovnsveggen i fremkant (1) og sving det deretter bakover (2).



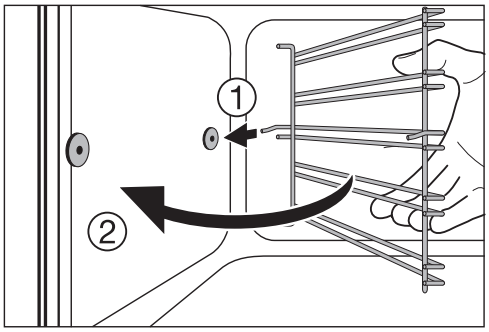


Sette inn ovnsstigen

Viktig! De avrundete endene på styrestengene må vende forover!



Ved montering henges stigen først på i bakkant (1) og deretter stikkes det inn og trykkes på plass i forkant (2).



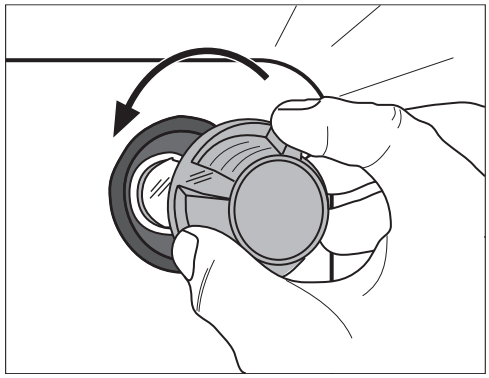
Stekeovnsbelysning

Advarsel! Risiko for strømoverslag! Før stekeovnlampen skiftes:
– Slå av stekeovnen!
– Henholdsvis skru ut eller slå av sikringene i sikringsskapet.

Legg en klut i bunnen av stekeovnen som beskyttelse for stekeovnlampen og glassdekselet.

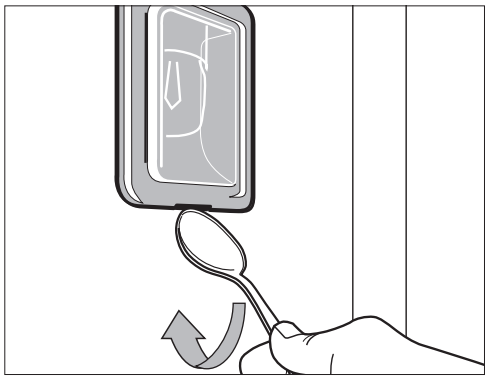
Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta av glassdekselet ved å dreie mot venstre og rengjør glasset.
2. Hvis nødvendig:
   Skift stekeovnlampe 40 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.
3. Monter glassdekselet på igjen.

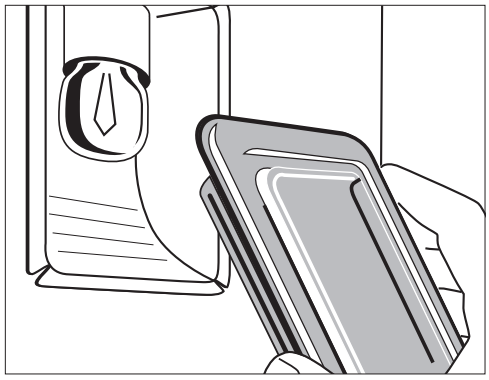


Skifte stekeovnlampe på sidevegg / Rengjøre glassdekselet

1. Ta ut venstre innskyvningsgitter.
2. Demonter glassdekselet ved hjelp av en smal, stump gjenstand (f.eks. teskje) og rengjør glasset.
3. Hvis nødvendig:
   Skift **stekeovnlampe 25 W, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



4. Monter glassdekselet på igjen.
5. Sett inn innskyvningsgitteret.

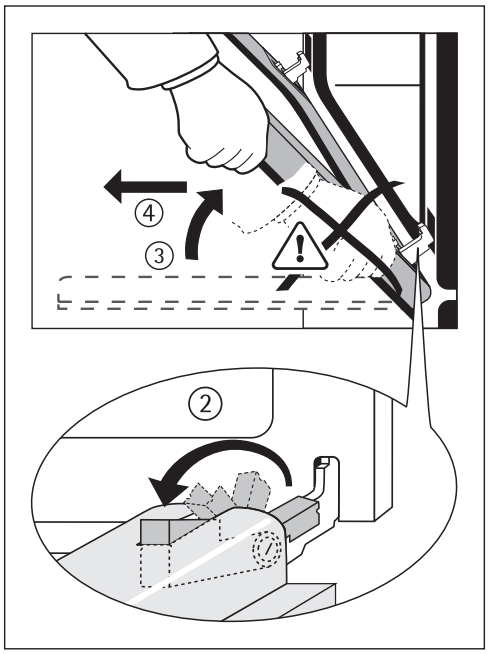


Stekeovnsdør

Ved rengjøring kan stekeovnens dør hektes av.

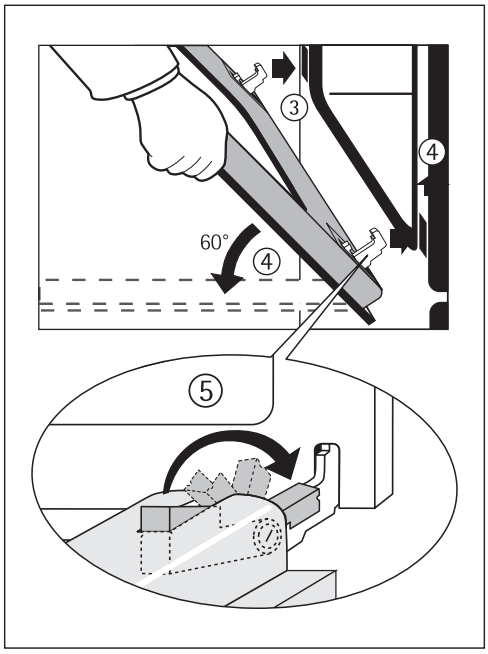
Hekte av stekeovnsdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. **Åpne begge låsearmene** på de to dørhengslene **helt**.
3. Hold stekeovnsdøren på sidene med begge hender, **og lukk den ¾ mens den yter motstand**.
4. Legg vekk stekeovnsdøren (**Forsiktig**: Døren er tung!).
5. Legg døren med utsiden ned på en myk, plan overflate, eksempelvis på en duk for å unngå oppskraping.



Hekte på stekeovnsdøren

1. Ta tak i døren på begge sider med hendene, fra håndtaksiden.
2. Hold døren i en vinkel på ca. 60°.
3. Skyv dørhengslene **samtidig** inn i begge utsparingene på høyre og venstre side nede på stekeovnen, og skyv så langt som mulig inn.
4. Sving opp døren til den yter motstand, og deretter åpne den helt.
5. Sett låseklemmene på begge hengslene tilbake i utgangsstilling.
6. Lukk stekeovnsdøren.



Glass i stekeovnsdør

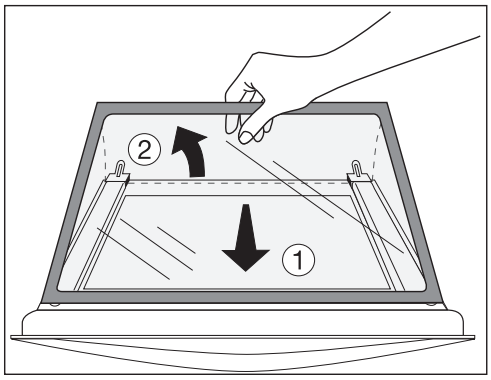
Stekeovnen er utstyrt med tre glassplater som er plassert utenpå hverandre. De innvendige glassplatene kan demonteres for rengjøring.

Advarsel: Følgende metode må utelukkende benyttes når stekeovnsdøren er **tatt av**! Hvis stekeovnsdøren henger på kan den klappe igjen grunnet vektreduksjonen når glasset fjernes og derved utgjøre en risiko.

OBS! Ved slag eller støt, spesielt mot kantene på frontglasset, kan glasset briste.

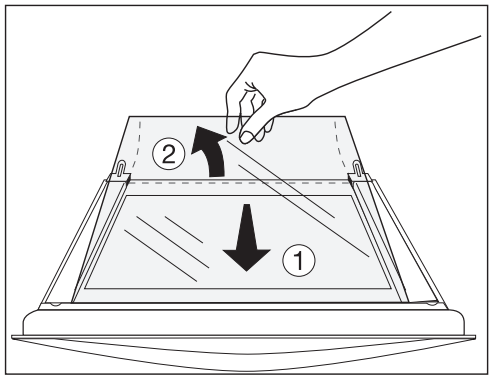
Demontering av det øvre dørglasset

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et mykt, jevnt underlag.
2. Grip tak i den øvre glassplaten langs nedre kant og skyv den mot fjærkraften i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kant ligger fritt (①).
3. Løft varsomt opp glassets nedre kant og trekk glassplaten ut (②).



Demontering av det midtre dørglasset

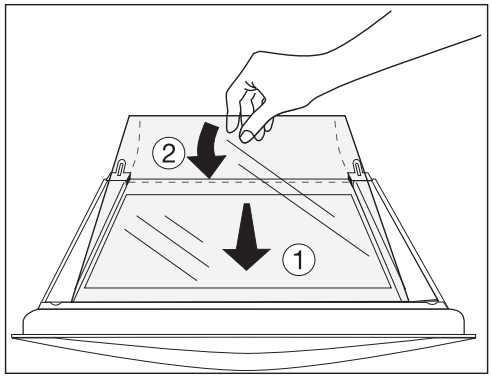
1. Grip tak i den midtre glassplaten langs nedre kant og skyv den i retning stekeovndørens håndtak inntil glassplatens nedre kant ligger fritt (①).
2. Løft varsomt opp glassets nedre kant og trekk glassplaten ut (②).



Dørglassene rengjøres

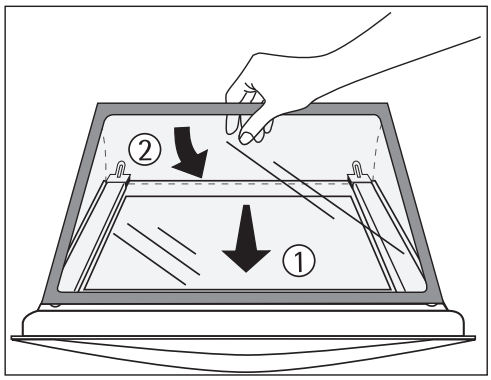
Innsetting av det midtre dørglasset

1. Før den midtre glassplaten skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden (①).
2. Senk den midtre glassplaten og skyv glasset i retning dørens nedre kant inntil anslag under den nedre holderen (②).



Innsetting av det øvre dørglasset

1. Før den øvre glassplaten skrått ovenfra og inn i dørprofilen på håndtaksiden (①).
2. Senk glassplaten. Legg glasset inntil fjærkraften på håndtaksiden mot holdeprofilen i dørens underkant, og skyv glasset under holdeprofilen (②).
   Glasset må sitte godt fast!



Stekeovnsdøren henges på plass igjen

Hva må gjøres hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Stekeovnen blir ikke varm	Stekeovnen er ikke slått på	Slå på stekeovnen
	De nødvendige innstillinger er ikke utført	Kontroller innstillingene
	Sikringen i husets installasjon (sikringsskapet) er gått	Kontroller sikringen. Hvis sikringene går flere ganger, må du kontakte en autorisert elektriker.
Stekeovnsbelysningen virker ikke	Lyspæren i stekeovnslampen er ødelagt	Skift pære i stekeovnslampen

Hvis du ikke får rettet på problemet med løsningstipsene over, ta kontakt med din forhandler eller med kundeservice.

Advarsel!Reparasjoner på apparatet må kun utføres av fagpersoner. Ukyndig utførte reparasjoner kan føre til alvorlig fare for den som bruker apparatet.

Feil som er oppstått på grunn av feil bruk av apparatet kan ikke rettes kostnadsfritt av kundetekniker eller forhandler, selv om dette skjer innenfor reklamasjonstiden.

Informasjon om stekeovner med metallfront:

Avhengig av hvor kjølig fronten på apparatet er, kan det, i løpet av eller straks etter baking og steking, oppstå dugging på det innerste dørglasset når døren er åpnet.

Garanti

Levering skjer etter kjøpsloven av 1.1.1989, supplert med "NEL's leveringsbetingelser" (kopi av disse fås hos din elektroforhandler). Oppstår det problemer med produktet, bør henvendelse skje til forhandler hvor produktet er kjøpt.
OBS! Ta vare på kvitteringen. Den gjelder som garantibevis.

Service og reservedeler

Service
Trenger du service kontakt din lokale serviceforhandler. Forbered deg på samtalen og noter følgende:

Modell: .....

PNCnummer: .....

Serienummer: .....

Kjøpsdato .....

En klar og kortfattet beskrivelse av feilen:
.....
.....
.....
.....

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Under følger oversikt over våre serviceforbindelser i de store byene:

Oslo
E-Service Oslo AS
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Telefon: 815 30 222
Faks:
Email:
Service: service@e-serviceoslo.no
Deler : deler@e-serviceoslo.no
Verksted: ole@e-serviceoslo.no

Kristiansand:
Elektroverkstedet A/S
Kirkevn. 4
Postboks 1027 Lund
4631 Kristiansand S
Email: per.rudolfsen@elektroverkstedet.no
Telefon: 38056440
Faks: 38056441

Stavanger:
E-Service Stavanger AS
Overlege Cappelens Gate 3,
4011 Stavanger
Telefon : 51 91 18 50
Faks: 51 91 18 51
email: service@electroluxservice.no

Trondheim:
Strax Trondheim AS,
Sorgenfriveien 16
7037 Trondheim
Telefon: 73 82 14 80
Faks: 73 82 14 81

Bergen:
E-Service Bergen AS
Øvre Fyllingsvei 81
5162 Laksevåg
Telefon: 55 94 85 50
Faks: 55 94 85 51

Narvik:
Johansens Hvitevareservice
Tore Hundsgt. 48
8514 Narvik
Telefon: 76944480
Mobil: 91849311

Kunder som kontakter service under garantiperioden bør forsikre seg om at alle nødvendige kontroller er utført, siden kunden vil bli belastet for arbeid som ikke skyldes mekaniske eller elektriske produktfeil.

Electrolux hovedkontor:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS
Postboks 77 Økern
0508 Oslo
Telefon: 815 30 222
Faks: 22 63 55 54
Internett: www.electrolux.no

På våre internettsider vil du finne oppdatert produktinformasjon, bruksanvisninger og oversikt over våre serviceforbindelser og forhandlere og mye mer.

Service

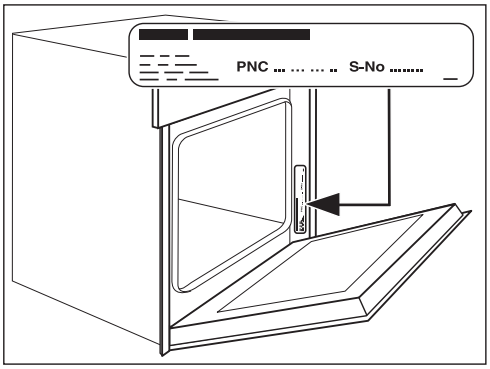
Ved tekniske forstyrrelser, kontroller først om du selv kan løse problemet ved hjelp av bruksanvisningen (kapittelet „Hva må gjøres, hvis...“)

Hvis du ikke kunne løse problemet, kan du ta kontakt med kundetjenesten eller en av våre servicepartnere.

For å kunne hjelp deg raskt, trenger vi følgende opplysninger:

– Modellbetegnelse
– Produktnummer (PNC)
– Serienummer (S-nr.)
  (se typeskiltet for numrene)
– Type forstyrrelse
– Eventuell feilmelding som meldes fra apparatet

For at du alltid skal ha apparatets identifikasjonstall for hånden når du trenger dem, anbefaler vi at du skriver dem opp her:



Modellbetegnelse: .....

PNC: .....

S-nr. .....

Husqvarna

Electrolux

822 926 333-B-130505-02

Med forbehold om endringer

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Electrolux-konsernet er verdens største produsent av energidrevne produkter til kjøkken-, rengjøring- og utendørs bruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-konsernet (som kjøleskap, komfyrer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) til en verdi av ca. 14 milliarder USD selges årlig i mer enn 150 land verden rundt.